

# Le Tre Stelle

San Gimignano Rosso Merlot Doanto d.o.c.



Uvaggio: 100% uve merlot

Ceppi per ettaro: 4500

Esposizioni: terreno sud-est

Suolo: sabbioso, umido e fresco

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Età delle viti: 5 anni

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Modalità di raccolta: manuale

Bottiglie prodotte: 3500

Vasca di fermentazione: acciaio inox

Fermentazione malolattica: sì in legno

Fermentazione: 15/20 giorni a 28°C

Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi come da disciplinare

Alcool: %vol 14

Acidità totale: g/l 5,08

Acidità volatile: g/l 0,44

Colore: rosso rubino intenso carico con accentuati riflessi violacei

Profumo: bagaglio aromatico assai variegato. Colpisce al naso la confettura di mora, mirtillo e ribes, combinata a note di cuoio e tabacco e spiccate note vegetali, del sottobosco, di erbe aromatiche e fieno.

Sapore: Corpo caldo e vellutato, di buona intensità e persistenza con tannino ben integrato e fresca acidità. Dal finale asciutto ed equilibrato.

Temperatura di servizio 18/19°C stappare mezz'ora prima di servire

Abbinamenti: salumi di cinta senese, zuppa di cipolle di Certaldo, pici all'aglione. Si accompagna inoltre con coniglio ai peperoni, peposo all'imprunetina, tagliata al rosmarino e carpaccio alle spezie.